

Azienda Agricola Spagnoletti Zeuli Onofrio	POLITICA	POL. QSA.
---	----------	-----------

POLITICA PER LA QUALITÀ, PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E PER L'AMBIENTE

L'Azienda Agricola Conte Spagnoletti Zeuli produce e commercializza olio extravergine di olivo e vino, utilizzando materie prime di provenienza aziendale.

L'Azienda persegue il miglioramento continuo in Qualità, Ambiente e Sicurezza Alimentare, non limitando i propri sforzi al rispetto della normativa vigente ma prevedendo un miglioramento continuo delle proprie prestazioni per la qualità, delle capacità organizzative e tecniche al fine di accrescere l'efficienza dei processi produttivi, produrre prodotti sicuri e di alto standard qualitativo e ridurre l'impatto ambientale derivante dalle proprie attività.

*È questo il principio fondamentale sul quale si basa la **Politica per la qualità, per la Sicurezza Alimentare e per l'Ambiente** e che si ispira ad una serie di linee guida che debbono essere scrupolosamente rispettate al fine di permettere il miglioramento continuo del Sistema di Gestione Integrato Qualità, Sicurezza Alimentare e Ambiente.*

La Direzione Aziendale si impegna a:

- *implementare un Sistema di Gestione per la Qualità, per la Sicurezza Alimentare e per l'Ambiente in modo integrato, che consente rispettivamente di misurare l'andamento dei processi aziendali e l'efficienza ambientale;*
- *assicurare una completa soddisfazione delle esigenze e aspettative del cliente, sia fornendo prodotti che soddisfino i requisiti richiesti, sia raccogliendo e analizzando le informazioni di feedback, compresi eventuali reclami;*
- *lavorare secondo un modello gestionale orientato a far emergere in anticipo potenziali problemi, attraverso il controllo dei risultati dei processi aziendali;*
- *implementare un Sistema di Rintracciabilità di Filiera dei propri prodotti (standard UNI EN ISO 22005:08) al fine di contribuire alla garanzia delle caratteristiche igienico-sanitarie degli stessi ed assicurare maggiore trasparenza e sicurezza al mercato;*
- *implementare un sistema volto a realizzare prodotti sicuri, a norma di legge, conformi ai requisiti di qualità e Sicurezza Alimentare cogenti e di standard volontari;*
- *implementare un Sistema di Autocontrollo, integrato con il sistema generale, per la definizione ed il monitoraggio delle attività ai fini della sicurezza, igiene degli ambienti di lavoro e dei processi di produzione, al fine di garantire la salubrità del prodotto finito al consumatore.*

Per fare ciò, è fondamentale che tutto il personale svolga i propri compiti al meglio ed in particolare conduca le proprie attività lavorando in accordo agli obiettivi, processi e procedure descritti nel Sistema Integrato di Qualità, Sicurezza Alimentare, e Ambiente, nel rispetto della Politica Aziendale, partecipando attivamente al miglioramento continuo.

Proprio per questo, l'Azienda è molto attenta al dialogo con i suoi dipendenti e alla loro formazione.

Al rinnovamento del mercato corrisponde la continua volontà della Azienda Agricola Conte Spagnoletti Zeuli di mantenere aggiornata la propria competitività ed il proprio posizionamento a livello locale e non solo.

A tal fine, gli obiettivi che l'Azienda Agricola Conte Spagnoletti Zeuli si prefigge sono i seguenti:

a) Relativamente alla Qualità:

- ✓ *Perseguire la soddisfazione dei propri clienti;*
- ✓ *Migliorare le prestazioni aziendali in termini di:*
 - *Controllo dei processi interni utilizzando indicatori di misura efficaci;*
 - *Controllo degli eventuali reclami ricevuti dai propri clienti e riduzione del numero di reclami;*
 - *realizzare la crescita aziendale (utili, impiantistica e tecnologie) attraverso un percorso di investimenti graduali, con l'obiettivo di innovazione nello sviluppo di nuovi prodotti;*

Azienda Agricola Spagnoletti Zeuli Onofrio	POLITICA	POL. QSA.
---	-----------------	------------------

- *Controllo degli standard qualitativi e di qualifica dei propri fornitori;*
- ✓ *coinvolgere il personale nel raggiungimento degli obiettivi aziendali attraverso collaborazioni stabili e continuative nel tempo che favoriscano sia il consolidamento di risorse qualificate per l'azienda sia condizioni di maturazione professionale per gli operatori, con un focus sulla Formazione continua del personale in termini di qualità e sicurezza alimentare;*
- ✓ *Coniugare in modo armonico, nella realizzazione del prodotto, tradizione, esperienza e volontà innovativa;*
- ✓ *perseguire un'efficace metodologia di identificazione dei pericoli e gestione dei rischi basata sui principi HACCP, in grado di garantire la sicurezza alimentare.*

b) Relativamente alla Sicurezza Alimentare:

In merito alla sicurezza alimentare, l'Azienda Agricola Conte Spagnoletti Zeuli si impegna ad implementare un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare conforme non solo alle normative vigenti, ma anche agli Standard BRC e IFS.

*A tal fine, la Direzione aziendale definisce un **Piano per la Qualità e la Sicurezza Alimentare**, il quale si articola in particolare nei seguenti punti:*

- *dare rilevanza alla formazione a tutti i livelli aziendali in merito alla Sicurezza alimentare;*
- *Ottimizzare i processi aziendali, al fine di ottenere il massimo obiettivo di efficacia ed efficienza produttiva soprattutto dal punto di vista della sicurezza alimentare dei prodotti, applicando un sistema di autocontrollo igienico basato sui principi dell'HACCP, individuando e gestendo anche eventuali allergeni;*
- *Garantire la sicurezza del prodotto durante tutto il processo produttivo, arrivando a fornire al consumatore finale un prodotto salubre e sicuro, nei tempi e nelle modalità di consegna previste;*
- *Adottare procedure di comunicazione efficaci che consentano di intervenire prontamente a tutti i livelli aziendali e della filiera nel caso si verifichi un problema inerente la sicurezza alimentare;*
- *Definire degli obiettivi misurabili a supporto della presente politica;*
- *impostare un'analisi periodica del sistema tramite incontri almeno trimestrali ed un Riesame generale della Direzione annuale.*

c) Relativamente al miglioramento delle prestazioni ambientali:

L'Azienda lavora in conformità alle disposizioni legislative in materia di tutela ambientale sforzandosi di andar oltre tali requisiti quando ciò sia praticamente possibile.

L'Azienda intende perseguire il miglioramento continuo delle PRESTAZIONI AMBIENTALI attraverso i seguenti principi:

- *raggiungere, mantenere e migliorare la conformità a tutte le leggi e i regolamenti vigenti in campo ambientale, come prerequisito alla realizzazione del sistema di gestione;*
- *ridurre gli impatti ambientali ad un livello corrispondente all'applicazione della migliore tecnologia disponibile, purché appropriata ed economicamente attuabile;*
- *adottare le disposizioni necessarie per prevenire l'inquinamento e, qualora ciò si riveli impossibile, per contenere la produzione di emissioni inquinanti in atmosfera, la produzione di rifiuti, dando priorità al riutilizzo o al riciclaggio;*
- *adottare apposite procedure per prevenire la contaminazione suolo e, qualora nonostante tutto si verificassero incidenti ambientali, adottare procedure di emergenza al fine di ridurre al minimo il loro effetto sull'ambiente;*
- *monitorare costantemente il consumo di risorse energetiche ed idriche al fine di evitare sprechi, ove possibile, operando per migliorare le prestazioni delle strutture e degli impianti, adottando adeguati accorgimenti gestionali o tecnici con l'obiettivo di ridurre i consumi;*
- *sensibilizzare i fornitori che lavorano per l'azienda al rispetto delle norme e leggi in materia ambientale.*

Azienda Agricola Spagnoletti Zeuli Onofrio	POLITICA	POL. QSA.
---	-----------------	------------------

Compito della Direzione è quello di promuovere una politica di formazione del personale all'interno dell'Azienda, in modo tale da assicurare sempre nuovi stimoli al miglioramento continuo e al tempo stesso favorire la diffusione verso l'esterno della Politica per la qualità, Sicurezza alimentare e per l'ambiente.

Quanto sopra riportato rappresenta per l'azienda una linea guida per la definizione degli obiettivi e traguardi per la qualità, Sicurezza Alimentare e l'ambiente, analizzati e rivisti in sede di riesame della direzione.

L'evoluzione continua del mercato, delle tecnologie e delle normative richiederà continuamente di rivedere, aggiornare e migliorare i propri sistemi di gestione: la Direzione si assume il compito di eseguire dunque, ad intervalli opportuni, un riesame del sistema per verificarne l'idoneità, adeguatezza ed efficacia.

L'Azienda Agricola Conte Spagnoletti Zeuli si impegna a rendere disponibile il presente documento a tutte le parti interessate interne ed esterne.

DATA :

La Direzione

28/09/2023